



VALPOLICELLA SUPERIORE RIPASSO „MEZZOPIANO“ DOC

Italo Cescon | Roncadelle di Ormelle



Herkunft	Veneto Italien
Produzent	Italo Cescon Roncadelle di Ormelle
Traubensorte	70% Corvina 25% Rondinella 5% Molinara
Vinifikation	Der Ripasso wird für 3 Mt. in Zementtanks ausgebaut und danach 9 Monate in slawonischen Barriques.
Farbe	Rubinrot
Aroma	Filigrane Noten nach eingedickten Beeren. Touch Süsse, würzig und elegant. Zartschmelzig mit wunderschönen Röstaromen. Vollmundig, dicht mit einer schönen Finesse. Beerige Fruchtigkeit ohne süss zu wirken.
Charakter	Im Gaumen elegant und ausgewogen. Dezent Fruchtaromen, dicht und feinwürzig. Die Röstaromen und die weichen schmeichelnden Tanninen, begleiten den langen Abgang.
Passt zu	Gegrilltem Fleisch, Wild, Lamm, Geflügel, Pilzgerichten, Pizza, Pasta, Risotto, mediterranen Küche und zu reifen Käsesorten.
Ausschanktemperatur	18° - 20° Grad
Lagerfähigkeit	6 - 8 Jahre